



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

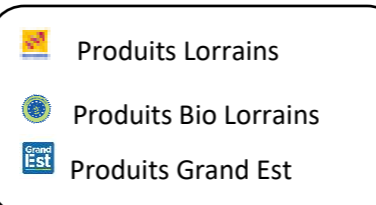
Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL
N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 5 Mai	<u>FERIE</u>	Macédoine vinaigrette (10) Cordon bleu (1,3,7) Haricots beurre(7) Fromage portions (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Carotte râpée (10) Dahl de lentilles (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Glaces (7)	Tomate vinaigrette (10) Filet de poisson provençal (1,4) Blé(1,7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Compote 🇫🇷	Surimi mayonnaise (3,4,10) Emincé de porc 🇫🇷 à la moutarde (1,10) Julienne de légumes(7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Fruit
Semaine du 8 au 12 Mai	<u>FERIE</u>	Betterave vinaigrette(10) Escalope viennoise(1,3) Haricots verts(7) Fromage portions (7) Fruit	Nems aux légumes(1,6) Emincé de bœuf 🇫🇷 (1) Choux fleur(7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Fruit	Salade verte emmental (7,10) Sauté de canard (1,7) Flageolets (7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Compote 🇫🇷	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Asperges vinaigrette(10) Raviolis aux légumes (1,3,6,9) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Fruit
Semaine du 15 au 19 Mai	Concombre vinaigrette(10) Sauté de poulet 🇫🇷 (1,7) Duo de carottes(7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Eclair vanille (1,3,7)	Salade coleslaw (9,10) Poêlée de truite (1,4,7) Riz (7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Fruit au sirop	Œufs durs mayonnaise(10) Escalope de volaille au bleu(1,7) Choux de Bruxelles(7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Fruit	<u>FERIE</u>	
Semaine du 22 au 26 Mai	Macédoine vinaigrette (10) Cordon bleu (1,3,7) Haricots beurre(7) Fromage portions (7) Fruit	Céleri rémoulade (3,9,10) Emincé de bœuf au poivre(1,7) Frites Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Paris Brest (1,3,8,7)	Charcuterie de volaille Sauté d'agneau(1) Flageolet(7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Chou rouge(10) Œufs durs Béchamel (1,7,3) Epinard crème/P de T (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Compote 🇫🇷	Salade verte(10) Rôti de porc Petits pois aux oignons(7) Yaourt 🇫🇷 (7)/ fromage 🇫🇷 (7) Cubes de pomme
Semaine du 29 au 2 juin	<u>FERIE</u>	Betterave vinaigrette(10) Escalope viennoise(1,3) Haricots beurre(7) Fromage portions (7) Fruit	<u>VEGETARIEN</u> Radis au beurre (7) Risotto champignons et pois chiche (7) Yaourt(7) 🇫🇷 / fromage(7) 🇫🇷 Fruit	Salade carotte / soja (6,10) Haut de cuisse aux herbes Pâtes (7) Yaourt(7) 🇫🇷 / fromage(7) 🇫🇷 Compote 🇫🇷	Salade verte 🇫🇷 (10) Filet de poisson meunière (1,4,7) P de T 🇫🇷 persillées(7) Yaourt(7) 🇫🇷 / fromage(7) 🇫🇷 Fruit

Tous les repas sont majoritairement faits maison avec des produits frais, bio et/ou locaux, de qualité qui s'inscrivent dans une démarche de saisonnalité et de développement durable.

Pour tout renseignement, prendre contact avec Mr LE GOURRIERE, Directeur de la restauration
tel 06 81 45 22 99

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-



1- Gluten/ 2 – Crustacés/ 3- Œufs / - 4 Poissons/ - 5 Arachides/ -
6- Soja / - 7 Lait/ - 8 Fruits à coques/ - 9 Céleri/ 10 – Moutarde/ -
11 Graines sésame/ 12 – Anhydride/ 13- Lupin/ - 14 Mollusques